Serie III, Vol. IV. Udine, lunedì 14 novembre 1881. Num. 46.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia riceve1e franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti alla Tipografia Seitz (Mercatovecchio).

AGLI ALLEVATORI DI BESTIAME BOVINO

Di fronte alla calamitosa siccità dell'andante annata, ognuno trepidava per la mancanza di foraggio, e si trattava nientemeno che di decimare il bestiame colle più disastrose conseguenze. In casi tanto eccezionali è naturale il pensare a qualche eccezionale ripiego, che valga a rendere meno dannoso l'infortunio.

E a questo hanno pensato parecchi scrittori di cose agrarie. Un collaboratore del " Bullettino dell'agricoltura „ ha indicato, come mangime ausiliario per gli animali, la foglia del gelso, da conservarti mediante l'infossamento, avvertendo però che la foglia venga raccolta dopo le prime brinate, allorchè i suoi picciuoli non presentano più aderenza alle gemme.

Ad avvalorare il suo consiglio egli ha citato il fatto seguente: " Nell'anno 1879 mi trovavo in luogo non irrigato, dove per la siccità scarseggiavano i foraggi. Fra i ripieghi per aumentare il mangime al bestiame ho pur fatto raccogliere, dopo due o tre brinate, ed infossare, tutta la foglia dei gelsi dei terreni condotti ad economia. Al principio del successivo gennaio, con quella foglia, forniva ogni giorno ai bovini un pasto interpolatamente con altri foraggi. Ho visto con compiacenza che quel mangime fino in ultimo venne consumato con avidità e che alla primavera gli animali si trovavano in florido stato, con non poco risparmio dei foraggi ordinari. Anche quanto ai gelsi non mi venne fatto di osservare il benchè minimo indizio di danni o di sofferenze. Anzi a proposito potrei citare un distinto agronomo dell'altopiano lombardo, il quale, anche negli anni normali, dopo le prime brine, raccoglie le foglie dei gelsi, le fa essiccare e poi se ne serve lungo l'inverno per fare la zuppa al bestiame. „

Un altro suggerimento agli allevatori di bestiame, in ordine a questa bisogna, lo troviamo poi nel " Villaggio „. Questo giornale accenna al racconto di Leconteux quando, a proposito d'infossamento, narra come il mais infossato in settembre ed ottobre del 74, parte in *silò* in piena terra, e parte in *silò* sotto tettoia, lo abbia aiutato a passare un difficile inverno in cui in Francia si verificò una grande carestia di foraggi. Esso fece ridurre in foraggio secco la veccia destinata a nutrimento verde della stalla. Le praterie per forza degli eventi erano consumate in erba... che fece? Al paro di tanti altri seminò ripetutamente e molto dovette al miglio ed al grano saraceno. In ottobre, novembre e dicembre vennero i cavoli. Il poco fieno raccolto si serbò pei cavalli. Consumati i cavoli, i bovi da lavoro ricevettero una razione di topinambur, del saraceno, della paglia tagliata, dei rifiuti di paglia. Il maiz infossato venne dato alle sole vacche. Senza di ciò, non avrebbe saputo davvero che cosa sarebbe accaduto della sua vaccheria, poichè era sopravvenuto un forte ribasso negli animali, e sarebbe stata una rilevante perdita il venderli per difetto d'alimento.

Lo stesso giornale osserva in proposito: Non esitiamo a dire che non vi è pianta alcuna, purchè essa non sia nociva agli animali, la quale, trattata coll'infossamento, non possa venire trasformata in buon foraggio. Se la trinciatura, se la mescolatura e la messa in fermentazione saranno state giudiziose e intelligenti, tanto più il cibo sarà gradito all'animale, perchè più digeribile, più assimilabile, e ciò risulta da una maggior lucentezza nel pelo e dal miglior loro ingrasso.

SEMINARE FOLTO O RADO?

Il direttore della Colonia agricola di Macerata, P. Doni, dopo aver riportate

le varie opinioni emesse da scrittori di cose agrarie sulla domanda posta qui sopra, osserva che questa disparità deve dipendere dall'essere stati i loro studi istituiti in condizioni disparate e svariatissime, e così scrive nel " Giornale agrario italiano ":

Il libro che tutti ci dovrebbe unificare sarebbe il campo, se questo si studiasse un po' più sul serio dagli agronomi. Ora vediamo quali responsi dà il campo a coloro che lo consultano.

La terra fertile è capace di nutrir bene il grano, ma alla condizione che oltre al nutrizione, che dal suolo deriva, si dia al grano la nutrizione aerea di cui ha necessità.

Infatti, che varrebbe a stare a tavola ad un lautissimo pranzo, ma con poca luce e con le finestre chiuse e senz'aria, tanto che vi fosse difficile la respirazione? Io rispondo per quanto riguarda me che amerei meglio la polenta sola, ma all'aria aperta e dove si potesse liberamente respirare. Dunque respingo il paragone che molti autori portano fra la maniera di nutrirsi del grano, e quella di una famiglia a mensa. Inoltre il grano non ha già bisogno di soli avanzi organici per prosperare e rendersi lodevolmente produttivo, ma gli occorre, ed in forte misura, la serie tutta, *ed al completo,* dei materiali minerali che debbono formare la parte consistente dello stelo; ed è dimostrato dalla pratica, che il grano folto viene floscio, debole, ed incapace di sostenersi, onde come suol dirsi, ogni pioggia lo bagna, ossia ogni piccolo urto di vento o di pioggia basta a coricarlo, ad allettarlo, e la ragione è facile ad intendersi.

Il grano cui mancò la nutrizione minerale, malgrado che avesse abbondante nutrizione di natura organica, e fosse perciò di una verdura promettentissima in inverno e in principio di primavera, può davvero confrontarsi ai figli rachitici, cui mancarono, nel crescere, i materiali a formare le ossa; ma nel grano ben nutrito di sali minerali, e specialmente di silicati di potassa e fosfati di calce, onde possa formare la parte rigida e consistente dello stelo, il coricamento non si verifica.

Un' altra cosa dice la pratica del campo, ed è che mietendo grano folto e quindi a paglia floscia, la falce non fa rumore, e se si miete del grano rado ed a paglia consistente la falce lo annunzia col rumore istesso che farebbero piccole canne sottoposte a falciatura.

Ed ora consultiamo un po' il suolo. Esso si presenta inegualmete provvisto di principî minerali ed organici, con numeri per gli uni e per gli altri che vanno in ragione inversa nell'approfondirsi della osservazione, appunto come intendo di dimostrare qui appresco per comodo ed illustrazione materiale del dettato:

Linea del suolo.

	5		1
	4		2
Principî organici	3	Principî Minerali	3
	2		4
	1		5

Linea del sottosuolo.

Ora è manifesto che per quanto il lavoro del suolo tenda a rimescolare il materiale tutto che lo costituisce, sarà facile ad ognuno d'intendere come una completa unificazione della sua massa non possa avvenire, e troveremo sempre prevalenti verso la superficie i principî di natura organica, e nel fondo del suolo prevarranno i materiali minerali. Ora ponendo il grano folto, darà luogo a sì piccole e miserabili piante nell'apparato radicale, per cui questo poco potrà discendere, perchè la pratica mi ha dimostrato che il grano quanto più è rado più approfonda le sue radici, ed allora intendesi di leggieri che il materiale minerale sarà assorbito in gran copia, quanto basta alla più assoluta robustezza e statica dello stelo.

Ma vi ha di più: se la radice del grano ha potuto approfondirsi sì perche il suolo era stato profondamente lavorato, sì perchè seminato rado ebbe più poderose radici, verrà il maggio, epoca dello sviluppo della pianta e del dispendio della nutrizione che essa reclama, allora appunto quando viene disponendosi alla formazione del frutto, e il coltivatore vedrà prosperità crescente nel grano rado e rispettivamente decadente nel grano folto.

E se avverrà che nel volgere di maggio o di giugno, comparisca una inva-

sione di ruggine, (*uredo rubigo*) allora si vedrà assalito ferocemente il grano debole e meschino, perchè folto, e resistere assai bene quello robusto perchè rado.

Citiamo ora qualche fatto intorno alla quantità di seme che si deve mettere nel suolo affinchè si abbiano prodotti notevoli, tenendo conto però della necessità di procurarsi seme eccellente, ben nutrito e che nasca tutto, e strumenti atti a porlo ad una conveniente profondità, ed in fine accortezza del coltivatore pratico di seminare in terreno convenientemente temperato.

A Savignano di Romagna, la parte eletta degli agricoltori semina dagli 80 ai 120 litri di grano per ettare, e il grano offre perciò ettolitri 15 ai 25 per ettaro:

Nelle crete Senesi, dove le terre non son davvero fertili e ricche, si spandono 24 litri di grano su metri quadrati 2424, ossia in ragione di 99 litri per ettaro, e il grano offre perciò quasi ettolitri 8 per ettaro; misera produzione, che si ridurrebbe a nulla, se vi gettassero seme nella proporzione delle fertili terre di pianura, ove ne spandono 24 litri per 1703 metri quadrati, ossia in ragione di 140 litri circa per ettare.

Nella colonia agricola che dirigo, in terreno di collina di natura argilliforme, e non ancora ricco a dovere, spando seme di grano in ragione di 100 a 125 litri per ettare, ed ho produzioni relativamente più lodevoli dei miei vicini che oscillano fra 12 e 16 ettolitri per ettaro, mentre la ordinaria produzione degli altri che seminano dai 140 ai 160 litri per ettare oscilla da 10 a 12 ettolitri per ettaro.

Dunque concludendo dirò: che il grano deve in tesi generale seminarsi rado in tutte le terre; nelle grasse e fertili, perchè accestisca e si faccia di stelo più robusto, e in definitivo capace di prodotto maggiore; nelle terre magre, rado perchè non muoia d' inedia la pianta e chi la coltiva.

E volendo mettere in cifre questa massima, dirò che si possono stabilire due numeri, il minimo per 80 litri per ettaro, ben s' intende in terreni fertilissimi; il massimo per 125 per una medesima superficie in terreni relativamente poveri. Ogni di più di grano gettato nel campo è ricchezza perduta, sottraendola dal magazziono da cui poteva uscire per convertirsi in moneta, ed è poi causa di perdita nella coltura del grano.

D' altra parte giova anco sperare che la sementa in righe fatta con le macchine, anderà col tempo ad estendersi quanto veramente merita.

Infine sarà ottima cosa fertilizzare le nostre terre come meglio e più si possa, perchè la produzione dei cereali si ottenga *al più basso prezzo di costo in Italia*, per diffendersi dalla enorme concorrenza che ci fanno quasi tutti i paesi esteri, e specialmente quelli delle terre vergini, che lanciano al più buon mercato possibile il grano sui nostri mercati. È questa una questione che allarma, e speriamo che coltivando in modo più intensivo le nostre terre, non ci ridurremo per il grano alle dolorose contingenze in cui ci troviamo per la industria serica, che il taglio dell' Istmo di Suez ci ha quasi rovinata, per la facilità onde vengono sui nostri mercati le sete orientali.

Il moderno sistema di facilitati trasporti tende a rimescolare popoli e prodotti nel mondo intiero, e per conseguenza prepariamoci presto e con previdente saggezza al mercato mondiale che va a gran passi a stabilirsi dovunque.

COLTURA DELLE PATATE

La coltura delle patate si fa d'ordinario per piantagione e non già per seminagione; perchè i tuberi che servono per la propagazione non portan semenze, ma portan occhi, o gemme, che sono piante già costituite, come lo sono le gemme delle talee o magliuoli, onde si propagan le viti e tante altre piante. La lor semenza vera le patate la fanno nelle bacche, o frutti che vengono sulle parti aeree, dopo la fioritura.

Queste bacche, più o meno grosse, contengono un numero sovente grande di grani piccoli, appiattiti, oblunghi, bianchicci, circondati da una polpa che si fa sempre più molle coll' avanzarsi della maturazione.

Le granelle facilmente si sciolgono dalla polpa matura, schiacciando le bacche e stemperandole in un vaso d'acqua, al fondo del quale le granelle sciolte si depositano e si raccolgono agevolmente decantandone il liquido colle materie sospese. Queste piccole sementi, fatte sec-

care all'aria libera e serbate ben secche in un sacchetto di carta con poca sabbia, conservano per più anni la loro facoltà germinativa.

Coi tuberi adunque le patate si piantano, come si piantan le vigne colle talee; colle sementi si seminano, come si semina l'aglio, la cipolla, il frumento.

Dall'uno all'altro metodo di propagazione, la differenza è grande tanto sotto l'aspetto fisiologico, quanto agrario.

Le gemme delle patate, affidate alla terra coi loro tuberi, riproducono la varietà stessa del frutto onde provengono, con tutti i suoi pregi e i suoi difetti. Un bel tubero venuto da un ceppo ben costituito darà sempre un ottimo prodotto. Ma nella grande coltura e nel bisogno che si ha di molti tuberi da piantare, i belli e veramente convenienti alla propagazione si fanno, col succedersi delle coltivazioni, sempre più rari; nelle diverse circostanze di luogo, di tempo e di coltura, il vario e anormale sviluppo dei tuberi, le molte malattie a cui essi vanno soggetti per naturali cause o per l'influenza stessa della produzione intensiva, non possono a meno di condurre all'indebolimento, all'imbastardimento delle varietà anche le migliori e più fortemente costituite.

Le cure più intelligenti e gli sforzi più continuati dei coltivatori non valsero mai a conservare inalterata una data varietà di patate. Si comprende più agevolmente il miglioramento continuo di una razza, che la sua stabilità costante.

Questo miglioramento progressivo, scrive la "Gazzetta delle campagne„, si può conseguire a mezzo della propagazione per semente, meglio assai che non si possa colla selezione delle gemme.

Se la gemma riproduce la varietà da cui provenne, il seme tende ad accostarsi al suo tipo fondamentale, scostandosi dal più al meno dall'individuo che lo produsse.

Piantate un occhio di vite e ne avrete riprodotta la varietà madre; seminate i vinaccioli della varietà medesima e otterrete molte variazioni di pianticelle, diverse le une dalle altre, le quali propagate, ciascuna, per seme daranno luogo a tante varietà diverse dall'originaria.

Egli è per questo modo della seminagione che si ottennero e ottengono le innumerevoli varietà conosciute di viti che gli ampelografi s'affaticano invano di classificare, distinguere e descrivere; egli è nel medesimo modo che si trovarono le tante razze appropriate alle diverse condizioni di coltura.

L'esempio della vite calza a cappello alle patate; ella è infatti la seminagione diretta che ha potuto fornire ai coltivatori le tante e sì diverse e preziose varietà di tuberi adattati ad ogni uso, ad ogni condizione di coltura; ella è la seminagione diretta che ci fornisce il mezzo di rinnovare i prodotti imbastarditi dalla grande coltura; ella è la seminagione diretta che ci procurerà i mezzi di sempre progredire nei perfezionamenti della produzione.

Sono gli agricoltori americani, inglesi e tedeschi che più specialmente si occupano di cotesti prodotti di selezione; e sono essi che ottennero dalle loro seminagioni le più rinomate varietà di patate che si conoscono: patate grosse e mezzane per la grande coltura, piccole a polpa morbida ed aromatica per le ortaglie e la cucina, precoci e tardive, e tante altre dotate di proprietà speciali così per l'uso come per la coltura.

Questi tuberi di selezione sono dai coltivatori americani così apprezzati e ricercati che non è raro vederli vendere dai selezionisti a lire 10, 20, 30 l'uno e perfino a lire 100 e 250! Val bene quivi la spesa di fare il selezionista.

Ma ogni varietà, per quanto ferma e accuratamente trattata, non può a meno coll'andar del tempo di provare le influenze delle stagioni, del suolo, della coltura e delle immancabili cause morbose, e di subire alterazioni intime che il più spesso sono retrograde e costituiscono veri indebolimenti o imbastardimenti.

Egli è pertanto conveniente che a lato della grande coltura campestre si stabiliscano le *piccole colture di selezione o colture orticole*, volte al precipuo scopo di perfezionare sempre più, a profitto della produzione, le razza coltivate. Non è certo nelle nostre presenti condizioni agricole che si possano ripromettere i profitti dei selezionisti americani, ma niuno potrà dubitare che un ortolano intelligente non possa da coteste speciali coltivazioni ricavare lauti profitti, perocchè i buoni esempi non tardano a fare i loro effetti.

CRONACA DELL' EMIGRAZIONE FRIULANA

Durante il mese di ottobre p. p. nella nostra Provincia si ebbero 19 emigrati. Di questi, 6 appartengono al Comune di Forni di Sotto, e sono tutti contadini; 5 al Comune di Fanna (una famiglia composta della madre e di quattro bambini, diretta a raggiungere a Buenos Ayres il proprio capo); 4, contadini, al Comune di Faedis: e 4, del pari contadini, al Comune di Udine.

Raccomandiamo un'altra volta ai nostri lettori l'utile libretto del nostro concittadino signor Giuseppe Manzini intorno alla Pellagra, alle sue cause, effetti e rimedi. L'operetta del signor Manzini, frutto di coscienziosi studi continuati per ben cinque anni, ha ottenuto le lodi di competenti uomini, e vari giornali hanno riconosciuto il merito di questo lavoro e la diligenza di ricerche e di studi che tendono a sollevare le popolazioni rurali dal funesto flagello della pellagra. Sentiamo che alcune Amministrazioni municipali hanno deciso di far acquisto dell' operetta del signor Manzini per unirla agli altri libri di premio che si danno agli alunni più distinti delle scuole rurali. È un pensiero opportuno e che si desidera vedere imitato, essendo utile che nelle famiglie dei contadini entri, sia pure col mezzo del piccolo scolaretto distinto, la nozione di ciò che può preservare dal morbo e quelle indicazioni che valgono a tenerne, per quanto possibile, lontane le cause.

INDUSTRIA VINIFERA

Un' industria estesissima in Francia, e che potrebbe anche essere con molto profitto coltivata in Italia, è quella della fabbricazione dei vini con l'uva appassita. Troviamo a questo riguardo nei giornali francesi alcuni particolari che possono interessare i nostri lettori.

Le uve secche contengono tutti i principii dell'uva fresca, meno l'acqua di vegetazione che l'acqua comune non può surrogare esattamente. Coll'essiccamento sotto l' influenza del calore e della concentrazione, i diversi elementi dell' uva hanno agito gli uni sugli altri; ne risultano perciò modificazioni notevoli, le quali fanno differenziare la composizione dell' uva secca da quella dell'uva stessa allo stato fresco.

L' acqua aggiunta non è come quella di vegetazione; e l' uva secca avendo subito modificazioni nei suoi principii per una specie di seconda maturazione, il vino di uva secca non risulta identico a quello che si otterrebbe colla stessa uva fresca. Si ottiene nullameno un buon vino, e di poco prezzo, perchè l'uva secca costa pochissimo: l' uso che se ne fa in Francia è stragrande: 100 chilogrammi di uva secca del Levante danno 300 a 350 litri di vino col 10 per cento di alcool. Il vino si fa a questo modo: Pesati per esempio 100 chilogrammi di detta uva secca, si pongono in un recipiente e vi si versano sopra 300 litri di acqua tiepida; l' uva si lascia così in macerazione per 24 o 36 ore, finchè abbia raggiunto, per il rigonfiamento, il volume primitivo dello stato fresco.

Compiutosi ciò, si toglie l' uva dal recipiente e si pigia ben bene; il succo raccolto si versa in una botte, ove si versa pure il resto della pigiatura, cioè la parte solida (bucce e graspi), unitamente all' acqua di macerazione che servì a far rigonfiare l' uva.

La fermentazione si compie in tre o quattro giorni.

Per dare a tale vino il colore del vino naturale, in Francia si aggiunge una certa quantità di vino assai colorato.

SETE

Situazione invariata. Poche contrattazioni, ma prezzi fermissimi. I tentativi di ribasso che vorrebbe provocare la fabbrica incontrano la unanime resistenza delle piazze di produzione che considerano buona la condizione dell' articolo, perchè la fabbrica lavora attivamente e la merce non ha tempo di accumularsi. Le greggie sono bensì meno ricercate, ma l'incaglio dipende dal trovarsi i filatoi occupati con impegni cui devono dare esaurimento prima di assumerne di nuovi. Infine i pochi bisogni giornalieri sono sufficienti per mantenere i prezzi fermi, e quand'anche la calma dovesse prolungarsi tutto il mese, non è a temere che i detentori accondiscendano a concessioni che non sono punto reclamate dalle circostanze. Invece devonsi considerare gli attuali prezzi bassi e suscettibili di qualche aumento al primo manifestarsi di domande, che non potranno essere facilmente supplite con merce pronta, molti detentori volendo aspettare prima di mettere in vendita le loro robe.

Meno attivi gli affari in galetta, i di cui prezzi non lasciano margine al filatore. Cascami sempre domandati a prezzi fermissimi.

Udine, 14 novembre 1881. C. KECHLER.

RASSEGNA CAMPESTRE

Godiamo veramente di questi giorni l'estatella di S. Martino, quantunque lo zeffiro frizzante che spirava jeri fosse tutt' altro che primaverile; ma ci compensa anche di questo il

lucido zaffiro che si distende nel cielo lungo le giornate e nelle notti.

Così ha potuto essere abbastanza florido il nostro mercato bovino di jeri, con qualche risveglio anche negli affari e specialmente nel manzolame, che venne acquistato in discreto numero dagli incettatori toscani o lombardi.

Copioso di bestie d'ogni età e con molto concorso di compratori era pure il mercato dei suini, essendo al S. Martino l'epoca in cui tutta la povera gente conduce a vendere il porchetto allevato per pagare la pigione. Oggi il mercato era incalcolabile, poichè i concorrenti d'in su si recano a Cividale, e quelli d'in giù a Latisana, e così le nostre piccole glorie commerciali finiscono in un giorno...

Bene o male, le semine del frumento e degli altri cereali d'inverno sono compiute, stante che buona parte dei coltivatori si sono affrettati a farle anche tra una pioggia e l'altra del nubiloso ottobre; ed all'ora che parliamo posl sono dirsi portati a ricovero tutti i prodotti dell'annata. Molti paesi dell'alto Friuli e saltuariamente anche nella media e bassa pianura, si trovano passabilmente contenti di quello del granoturco, ma ebbero côlto dalle brine precoci il cinquantino. Noi, della Stradalta, sfuggiamo d'ordinario a questo pericolo, avvegnachè i nostri terreni caldi e leggeri ci danno i prodotti in antecipazione di più che otto giorni sui territori superiori ed inferiori.

Pegli agricoltori della grande zona media della nostra Provincia, che non coltivano se non cereali, erba medica e gelsi, fatti i raccolti e compiute le semine della stagione, ogni lavoro è finito, se non hanno qualche piantagione nuova di questi ultimi, o qualche campo di erba medica da spezzare. Per noi che abbiamo una parte del territorio in questa stessa condizione, ma ne abbiamo un'altra, e più estesa, dove alligna la vite, ed un'altra ancora (gli antichi beni incolti) in parte ridotta in arativo, inparte conservata a prato stabile, divisa in piccoli appezzamenti e circondata tutta di piantagioni (pioppi, platani, ontani, salici bianchi), resta ben altro da fare: il taglio dei legnami, tra i quali quelli ad alto fusto da adattarsi alle costruzioni, e tutti gli altri da ridursi in manelli e fascine per bruciare; il lavoro e le cure che richiedono le viti per essere difese dal possibile guasto dei geli invernali; le vangature e la preparazione delle fosse per le viti che sono da rimettersi e per quelle da piantarsi per intiero.

S'incomincia a pensare anche ai vigneti, alla desiderata specializzazione delle colture per prepararsi alla grande trasformazione della nostra agricoltura, cosa assai lunga e difficile, ma che pure bisognerebbe incominciare, e nulla meglio che prendere le mosse dai vigneti, di cui si vedono già qua e colà vari esempi. E veramente viene l'aquolina in bocca a molti coltivatori a vedere che si raccoglie più uva in un campo o due piantati a vigna, che in una intiera campagna colle viti all'antico sistema. Ma... c'entra sempre questo gran ma! Per ridurre, piantare e mantenere quel vigneto di un campo o due (tanto da incominciare) non basterà un migliaio di lire, e queste me ne renderanno altre mille di guadagno netto. E le mille lire, che i più dei coltivatori non hanno? Questi naturalmente dovranno incominciare col poco, e se sono essi medesimi *gli operai della vigna*, essi potranno averla con poco dispendio borsuale. Bisognerebbe dunque persuadere i contadini a declinare dalle loro abitudini, per le quali hanno una tenacità quasi invincibile, e bisognerebbe che si persuadessero della necessità di studiare il nuovo sistema di coltivazione della vite. Resterà sempre però la questione del legname di sostegno che occorre nei vigneti, e che essi non resteranno dal portare in campo per attenersi al loro sistema dei filari ad albero vivo, il quale somministra loro anno per anno i pochi pali che vanno occorrendo, con un avanzo di legna da bruciare.

Considerate le condizioni nostre nei loro più minuti particolari, che sono molti e tutti concludono alla ristrettezza dei mezzi, e, in una parola, alla mancanza del capitale che difetta all'agricoltura per cavarsi delle attuali distrette, noi non potremo mai che rasentare le grandi migliorie che ci vengono suggerite, ma che saranno sempre il miraggio che illude le carovane del deserto.

Si sono fatte anche di recente provvide leggi per frenare la tendenza dei comuni a sorpassare nell'imposizione della sovrimposta comunale sui terreni e sui fabbricati i 50 centesimi per ogni lira dell'imposta erariale, senza aver prima adottate alcune altre tasse che vennero poste a loro disposizione, e che sono tutte illusorie o vessatorie: cioè la tassa di famiglia o fuocatico, la tassa sul bestiame, quelle sul valor locativo, sugli esercizi e rivendite, sulle vetture e domestici, sui cani ecc. Io domanderei quale di queste tasse non si aggravi in ultima analisi sulla proprietà fondiaria.

È bella! si sono imposte ai comuni un'infinità di spese obbligatorie, molte delle quali certamente utili ad essi, ma altre che sarebbero, come furono altre volte, di competenza governativa, come sono il mobilio delle Preture, quello della Corte d'Assise, la pigione delle carceri mandamentali e dell'abitazione dei custodi, la pigione e il mobilio dei Commissariati, ora agenti delle imposte e del catasto; si pretende tutto questo da essi e non si vuole che impongano la proprietà fondiaria!

Quando verrà la sistemazione dei tributi che regoli un poco questo stato di cose, e la tanto aspettata e tanto giusta *perequazione?*

Bertiolo, 11 novembre 1881. A. Della Savia

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Grani. — La settimana esordiva con concorrenza poca di derrate, e con affari limitati, e si chiuse invece col mercato del 12 abbastanza florido per quantità di generi, ma con transazioni stentate.

I bellissimi giorni, la buon' aria spirante giovarono ed a maggiormente diseccare il granoturco, ed a poter razzolare quanto rimane ancora dell' annata sul campo.

Avressimo argomento di sperare che i prossimi mercati s'animeranno sempre più, ciò che del resto è solito a verificarsi in questa stagione.

Frumento. — Per la poca roba e per le ristrette ricerche il suo prezzo ribassò di 36 centesimi per misura.

Granoturco nuovo. — Offerto con qualche frazione di ribasso. La roba ben asciutta ebbe maggior esito.

Granoturco vecchio e *segala.* — In quantità esigua ai soliti prezzi.

Sorgorosso. — Domande animate, transazioni facili con una discesa di cent. 56 per ettolitro.

Foraggi. — Molti affari in fieno che venne prontamente aquistato e pagato a prezzi alti.

∞

Negli scorsi giorni si ebbero casi di carbonchio nei comuni di Pozzuolo, Porpetto e Bicinicco. A Porpetto, dei mali intenzionati vollero utilizzare la pelle e parte delle carni degli animali morti di tal malattia, smerciandole; ma l'autorità comunale tantosto denunciò all'autorità giudiziaria i contravventori alle disposizioni date nell'interesse generale.

∞

A Pordenone venne gli ultimi dello scorso mese sequestrato e quindi abbattuto un cavallo perchè moccioso. Il proprietario appartiene al Comune di Brugnera, ove furono posti in osservazione due cavalli che si trovavano nella stalla medesima col cavallo infetto.

∞

Finalmente il problema di liberare le mandre dal funestissimo carbonchio sembra risolto con grande vantaggio degli allevatori e dei produttori di latticini. Il rimedio consiste nella inoculazione del *virus* carbonchioso, in altre parole nella vaccinazione preventiva degli animali. I nuovi esperimenti testè fatti a Chaumont in Francia riuscirono felicemente. Tredici vacche vaccinate sopportarono l'operazione senza provare malessere di sorta, mentre su dodici altre non assoggettate all'inoculazione, ne morirono dieci. Le due sopravvissute erano state, per così dire, vaccinate in una maniera lenta e progressiva all'insaputa di tutti. Vivendo in un ambiente, ove il carbonchio è frequentissimo, quegli animali, come Mitridate, eransi abituati al veleno e perciò non ebbero a soffrire pel contatto di altre bestie infette. Un fatto singolare venne poi a confermare un'osservazione profondamente radicata nelle campagne, cioè, che dopo raggiunta una certa età gli animali diventano refrattarii all'infezione carbonchiosa. Due vacche su tredici resistettero in modo assoluto all'inoculazione della malattia.

∞

La Mostra internazionale di macchine ed attrezzi enologici in Conegliano è riuscita oltremodo interessante, figurando in essa tutti quegli apparecchi che la scienza moderna e le più recenti invenzioni han trovato di utilmente applicare. Vi sono delle bellissime macchine distillatrici tanto per la grande industria come per i proprietari che vogliono utilizzare le loro vinacce. Vi figurano delle macchine per la fabbricazione dello spumante, delle pompe da travaso, torchi, fusti ecc. ecc. Alla Mostra presero parte oltre 150 espositori, tanto italiani quanto forastieri, e per tutti gli oggetti messi in mostra non bastarano cinque spaziose tettoie di circa 1500 m. q., essendo stato costretto il Comitato a lasciare delle macchine negli spazi scoperti.

∞

Col nuovo trattato di commercio firmato colla Francia, vennero fatte importanti concessioni per i vini e per gli olii. Il bestiame invece è riservato alla tariffa generale, il che è un grave danno per il commercio agricolo. I vini italiani pagheranno lire 3 all'ettolitro per entrare in Francia; i vini francesi lire 4 per entrare in Italia.

∞

A Belluno si è costituita una *Società provinciale per il commercio dei prodotti del latte*, con lo scopo di accreditare sui mercati del di fuori i prodotti dei caseifici del Bellunese (e già possiede una vasta clientela nelle principali città italiane), come pure di tener sempre vivi i prezzi dei generi, curando in tal modo l'interesse materiale delle latterie.

∞

I giornali annunciano che il vivaio di viti americane stabilito nell'isola di Montecristo ha dato eccellenti risultati. Dei 150,000 magliuoli messi in terra, circa 100,000 hanno tenuto. Ora il Ministero di agricoltura propone di impiantare un nuovo vivaio alla Pianosa, e quando sarà bene accertato che i due vivai sono immuni dalla fillossera, si trasporteranno i magliuoli sul continente.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 7 al 12 novembre 1881.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	21.50	19 75	—.—
Granoturco nuovo	»	14.—	9.—	—.—
Segala	»	14.75	14.50	—.—
Avena	»	—.—	—.—	—.61
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	8.—	6.40	—.—
Miglio	»	—.—	— —	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	— —	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Lenticchie	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli alpigiani	»	—.—	—.—	1.37
» di pianura	»	—.—	—.—	1.37
Lupini	»	—.—	—.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	45.84	41.04	2.16
» 2ª »	»	33.04	28.24	2.16
Vino di Provincia	»	70.—	40.—	7.50
» di altre provenienze	»	45.—	28.—	7.50
Acquavite	»	80.—	75.—	12.—
Aceto	»	35.—	20.—	—.—
Olio d'oliva 1ª qualità	»	152.80	132.80	7.20
» » 2ª »	»	107.80	92.80	7.20
Ravizzone in seme	»	—.—	—.—	—.—
Olio minerale o petrolio	»	63.23	58.23	6.77
Crusca	per quint.	14.60	—.—	—.40
Castagne	»	23.—	16.—	—.—
Fieno	»	5.60	4.—	—.70
Paglia da lettiera	»	3.75	3.50	—.30
Legna da fuoco forte	»	2.14	1.74	—.26
» » dolce	»	—.—	—.—	—.26
Carbone forte	»	6.50	5.90	—.60
Coke	»	6.—	4.50	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	64.—	—.—	—.—
» di vacca . »	»	55.—	—.—	—.—
» di vitello . »	»	—.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di porco a peso vivo	p.quint.	104.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.30	1.10	—.10
» » q. di *dietro*	»	1.70	1.40	—.10
» di manzo	»	1.48	1.18	—.12
» di vacca	»	1.30	1.10	—.10
» di toro	»	—.—	—.—	—.—
» di pecora	»	1.06	—.—	—.04
» di montone	»	1.06	—.—	—.04
» di castrato	»	1.17	1.07	—.03
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
» di porco fresca	»	1.64	1.39	—.11
Formaggio di vacca duro	»	3.—	2.80	—.10
» » molle	»	2.30	2.—	—.10
» di pecora duro	»	2.90	2.70	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» lodigiano	»	3.90	—.—	—.10
Burro	»	2.42	2.17	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
» salato	»	2.25	2.—	—.25
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.73	—.68	—.02
» » 2ª »	»	—.50	—.48	—.02
» di granoturco	»	—.25	—.23	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.50	—.46	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.—	—.02
Paste 1ª »	»	—.76	—.68	—.02
» 2ª »	»	—.54	—.52	—.02
Pomi di terra	»	—.12	—.10	—.02
Candele di sego a stampo	»	1.76	—.—	—.04
» steariche	»	2.20	2.15	—.10
Lino cremonese fino	»	3.50	2.50	—.—
» bresciano	»	2.80	—.—	—.—
Canape pettinato	»	2.—	1.50	—.—
Stoppa	»	1.25	—.85	—.—
Uova	a dozz.	1.20	1.08	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.10	2.—	—.—
Miele	»	—.—	—.—	—.—

(Vedi pagina 367)

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

			da	a
Sete greggie	classiche a vapore		da L. 56.—	a L. 60.—
»	» classiche a fuoco		» 53 —	» 54.—
»	» belle di merito		» 51.—	» 53.—
»	» correnti		» 48.—	» 50.—
»	» mazzami reali		» 43.—	» 47.—
»	» valoppe		» 38.—	» 42.—

	da	a
Strusa a vapore 1ª qualità	da L. 13.75	a L. 14.50
» a fuoco 1ª qualità	» 13.—	» 13.50
» » 2ª »	» 12.—	» 12.50

Stagionatura

Nella settimana dal 7 a 12 novembre { Greggie Colli num. 7 Chilogr. 720; Trame » » 3 » 200

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.

		Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Nov.	7	91.50	91.70	20.42	20.44	217 50	217.75
»	8	91 50	91.60	20.43	20.45	217.50	217.75
»	9	91.40	91.60	20.44	20.47	217.50	218.—
»	10	91.35	91.45	20.48	20.50	217.50	218.—
»	11	90.40	90.50	20.50	20.52	217.50	218.—
»	12	91.35	91.50	20.48	20.50	217.50	218.—

Trieste.

		Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Londra da	a
Nov.	7	88.10	—.—	9.37 1/2	—.—	118.50	—.—
»	8	87.85	—.—	9.37	—.—	118.50	—.—
»	9	87 85	—.—	9.38	—.—	118.60	—.—
»	10	88.—	—.—	9.39	—.—	118.60	—.—
»	11	87.80	—.—	9.38	—.—	118.60	—.—
»	12	88.—	—.—	9.39	—.—	118.70	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia e neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	9 p. e or.
Novemb. 6	L P	762.97	9.8	10.5	8.2	12.9	8.62	3.6	1.4	6.71	7.33	7.21	74	77	87	S 18W	0.3	—	—	M	M	C
» 7	16	759.13	9.7	10.9	8.5	12.5	9.20	6.1	4.1	6.31	6.97	6.75	70	72	81	S 45W	0.2	—	—	M	S	C
» 8	17	753.65	8.9	10.8	8.3	11.9	9.00	6.9	5.4	7.07	7.03	3.97	82	73	47	N 40 E	0.6	—	—	C	M	S
» 9	18	759.34	9.6	11.7	8.6	12.3	8.22	2.4	-0.2	3.98	4.46	3.05	44	44	37	N 68 E	0.8	—	—	S	S	S
» 10	19	758.56	8.8	11.9	7.4	13.3	8.45	4 3	2.1	3.32	3.13	3.57	39	30	45	E	5.9	—	—	S	S	S
» 11	20	759.78	9.7	13.3	9.5	15.0	9.27	2.9	0.1	2.90	3.25	3.40	32	28	39	N 30 E	1.8	—	—	S	S	S
» 12	21	760.03	12.9	13.8	9.1	15.9	10.88	5.6	3.1	5.29	5.80	5.53	47	50	64	N 18 E	1.1	—	—	S	S	S

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a *coperto, misto, sereno*; NB a *nebbia*; P a *pioggia*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.